Bäckerei und KI: Wie foodforecast, Go Nina und SPAR Brötchen und Gemüse vorhersagen

Von Glieks-Redaktion · Veröffentlicht am 18.11.2026

Kurz vor Ladenschluss die Regale voll - oder ab Mittag leer? Eine Kölner Firma, ein Zürcher Start-up und SPAR zeigen, wie KI Verkäufe prognostiziert, Abfall senkt und wo Menschen weiter entscheiden.

Das tägliche Rätsel der Bäckerei

Zehn Uhr morgens: Wie viele Laugenbrezeln braucht die Filiale am Nachmittag? Zu wenige, und Kundschaft geht leer aus; zu viele, und am Abend landet Ware im Müll. Die Kölner Firma foodforecast sagt, bei ultrafrischen Produkten würden typischerweise 15 bis 30 Prozent weggeworfen; Kunden könnten den Wert auf unter 10 Prozent senken [1]. Das sind Angaben des Anbieters, die ein Wirtschaftsmedium im April 2026 wiedergibt; unabhängig geprüft sind sie nicht.

Die Idee dahinter ist einfach: Die KI schaut sich an, was in den vergangenen zwei bis drei Jahren an der Kasse verkauft wurde, und verbindet das mit Wetter, Kalender und Ereignissen [1]. Ein warmes Wochenende steigert die Nachfrage nach Grillbrötchen; auch der Beginn des Ramadan verschiebt Verkäufe, den viele Teams nicht auf dem Schirm haben [1].

foodforecast: Köln, 33 Beschäftigte, 70 Prozent Bäckereien

Laut dem Bericht wurde foodforecast 2021 von Jan Brormann und Justus Lauten gegründet, hat 33 Beschäftigte und verkauft an Unternehmen. Rund 70 Prozent der Kunden sind Bäckereien, die erste war die Bäckerei Merzenich in Köln; dazu kommen Fast-Food- und Systemgastronomieketten sowie Frischetheken im Handel [1]. Das System verbindet sich mit Kasse und Warenwirtschaft [1].

Das Ziel des Anbieters: Kunden sollen 80 bis 90 Prozent der Planungsentscheidungen der KI überlassen, die letzte Entscheidung bleibt beim Personal - denn manchmal sei das Bauchgefühl besser [1]. Und die Grenzen nennt der Bericht selbst: Das System lebt von guten Daten, und Unvorhersehbares wie plötzlicher Starkregen lasse sich schwer vorhersagen [1]. Nach Anbieterangaben sinken Rücklieferungen um 20 bis 30 Prozent, und viele Kunden berichteten von drei bis vier Prozent mehr Umsatz; insgesamt seien bisher rund 8.800 Tonnen Lebensmittelabfall vermieden worden [1].

Go Nina: Die Prognose auf dem Kassendisplay

Auch in der Schweiz wird gerechnet. Das Zürcher Start-up Go Nina erstellt laut SRF (April 2026) tägliche Bestellprognosen für einzelne Produkte aus aktuellen und früheren Verkaufsdaten und berücksichtigt unter anderem Wetter, Feiertage und Schulferien; die Prognose für den nächsten Tag erscheint auf dem Kassendisplay [2]. Die Bäckereikette Beck Maier nutzt sie nach der Meldung in ihren zehn Filialen in den Kantonen Aargau und Solothurn. Eine Zahl zur eingesparten Menge nennt der Beitrag nicht: Der Foodwaste nehme ab, heißt es, und der Umsatz sei gleich geblieben oder gestiegen [2].

Etwa 60 Betriebe, meist Bäckereien, nutzen das Werkzeug; interessierte Betriebe können es kostenlos testen und zahlen danach laut SRF ein Abo von etwa 200 bis 300 Franken [2].

SPAR: Obst und Gemüse nach Prognose bestellt

Der Handel prognostiziert ebenfalls. Der österreichische Händler SPAR entwickelte mit der eigenen IT, Microsoft und weiteren Partnern ein KI-System, das Bestellvorschläge und Prognosen je Filiale liefert - berücksichtigt werden Verkaufsmengen, Wetter, Aktionen, Marketing und Saisonalität. Zuerst wurde es bei Obst und Gemüse eingesetzt, die Prognosegenauigkeit liege über 90 Prozent (Angabe von SPAR, August 2022) [3]. Nicht verkaufte Ware wird laut Bericht vergünstigt, auch über Too Good To Go, oder an soziale Einrichtungen gespendet; SPAR gibt an, nur etwa ein Prozent der Lebensmittel bleibe unverkauft [3]. Der stellvertretende Vorstandschef betont, KI ersetze nicht die bisherigen Prozesse [3].

Die Debatte: Regeln oder KI beim Preisnachlass?

Eine Beratung (EY-Parthenon) argumentiert 2023, viele Händler arbeiteten mit festen Abschlägen wie 30 oder 50 Prozent am Tag vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum - das sei oft zu großzügig und ineffizient. Lernende Verfahren könnten Nachfrage kurzfristig vorhersagen und den besten Preisnachlass je Produkt empfehlen; die Autoren schätzen den zusätzlichen Gewinn im deutschen Lebensmittelhandel auf einen dreistelligen Millionenbetrag [4]. Nach EY fallen in Deutschland jährlich rund 400.000 Tonnen noch essbarer Frischwaren im Lebensmittelhandel an, mit Verlusten von über 2 Milliarden Euro [4]. Das ist die Sicht von Unternehmensberatern, nicht das Ergebnis einer unabhängigen Studie.

Wussten Sie schon ...?

... dass Go Nina nach dem Klimaphänomen La Niña benannt ist [2]?

... dass laut foodforecast ein durchschnittlicher Bäckerei-Betrieb im Monat einen mittleren dreistelligen Euro-Betrag gewinnt und die Software sich im ersten Monat amortisiere (Anbieterangabe) [1]?

... dass SPAR nach eigenen Angaben für den Einsatz rund 40.000 Beschäftigte in den Filialen betroffen sieht [3]?

... dass Migros und Coop laut SRF ebenfalls KI in der Bestellung einsetzen [2]?

Was Sie sich abschauen können: Das Verkaufsprotokoll

Die Systeme brauchen vor allem eines: Daten. Wer eine Bäckerei, ein Café oder einen Hofladen betreibt, kann ohne Software damit beginnen: Notieren Sie für vier Wochen täglich Menge, Verkauf, Rest, Wetter und Besonderheiten wie Ferien oder Feste. Nach einigen Wochen sieht man, an welchen Tagen Rest anfällt. Glieks kann dafür eine Tabelle anlegen und aus Ihren Zahlen eine Wochenauswertung mit Tipps zur Bestellmenge zusammenstellen. Die Entscheidung über die Menge treffen Sie - wie im Bericht von foodforecast: die letzte Entscheidung bleibt beim Menschen [1].

> **Merken Sie sich:** KI-Prognosen senken nach Angaben der Anbieter den Abfall in Bäckereien und im Handel [1][3], aber sie leben von guten Verkaufsdaten und lassen dem Personal die letzte Entscheidung [1].

Was Glieks für Ihre Bäckerei, Ihr Café oder Ihren Hofladen tun kann

- **Verkaufsprotokoll als Tabelle** - Eine Excel-Tabelle für Menge, Verkauf, Rest und Wetter.
- **Meine Zahlen auswerten** - Eine Auswertung mit Mustern und Mengenvorschlag.
- **Resteplan mit Aktionen** - Ein Aushang und eine Liste für Rest-Angebote am Abend.
- **Wächter für Wetter-Hinweise** - Glieks beobachtet eine öffentliche Seite und meldet per E-Mail.

Direkt ausprobieren: https://glieks.ai/glieks-news/baeckerei-ki-prognose-foodforecast

Quellen

1. Haufe Sustainability: foodforecast: KI reduziert Abfall und steigert Gewinn (Stand: 01.04.2026, abgerufen am 18.11.2026)
2. SRF (Radio SRF 1, Espresso): Präzisere Bestellprognosen: Eine KI sorgt in Schweizer Bäckereien für weniger Foodwaste (Stand: 01.04.2026, abgerufen am 18.11.2026)
3. Trending Topics: SPAR will Lebensmittelverschwendung mit KI bekämpfen (Stand: 25.08.2022, abgerufen am 18.11.2026)
4. EY (Ernst & Young): Lebensmittelverschwendung im Handel vermeiden (Stand: 28.03.2023, abgerufen am 18.11.2026)

Diesen Beitrag online lesen: https://glieks.ai/glieks-news/baeckerei-ki-prognose-foodforecast

Angaben ohne Gewähr. Die Glieks-News fassen öffentlich zugängliche Quellen in eigenen Worten zusammen. Keine Rechts-, Steuer- oder Anlageberatung - maßgeblich sind die verlinkten Quellen. Dieser Beitrag entstand mit KI-Unterstützung auf Grundlage der genannten Quellen.